

Auf den Wochenmärkten in Hameln , Eschershausen, Bodenwerder, Springe, Aerzen, Emmerthal und Donnerstags im Hofverkauf der Frischfisch- und Spezialitätenlieferant!



Skrei

Der Winterkabeljau von den Lofoten

Der Winterkabeljau ist der exklusivste Fisch aus norwegischen Gewässern. In der Zeit von Ende Januar bis März (Fangzeit) begibt sich der besondere Kabeljau auf seine lange Reise von der kalten Barentssee hoch im Norden zu den südlicheren Gewässern rund um die Lofoten. Aus diesem Grund gaben die Einwohner der Inseln ihm den Namen Skrei, was soviel wie „Wanderer“ bedeutet. Durch den milden Golfstrom bieten die Lofoten den optimalen Platz zum laichen. Mit der Strömung wird er anschließend in seine arktische Heimat zurückgetrieben. Hier verbringen die Jungtiere ihren ersten Lebensabschnitt und wenn er nach fünf bis sieben Jahren geschlechtsreif ist, schließt er sich der winterlichen Laichwanderung an.

Was den Skrei so besonders macht ist das außergewöhnlich feine und weiße Fleisch, das nur dieser Winterkabeljau zu bieten hat. Um das feine Fleisch nicht zu quetschen wird er mit traditionellen Fanggeräten wie Angeln, Langleinen und Netzen gefangen. Bis heute gelten die Fangmethoden als strengste Regeln der Welt, denn industrielle Fabriksschiffe oder Großgeräte sind strengstens verboten. Grund dafür ist natürlich das Bestreben, einen gesunden Skrei-Bestand zum Nutzen für uns und unsere Nachkommen zu sichern.

Die traditionelle Zubereitung in Norwegen ist denkbar einfach: Fischfleisch, Leber und Rogen werden (jedes einzeln in einem Topf) in leicht gesalzenem siedendem Wasser gegart und mit Salzkartoffeln serviert.

